12.008 Čevabčiči
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
bravčové pliecko	4,00	4,00	4,50	4,50	5,50	5,50	6,00	6,00
hovädzie zadné	2,00	2,00	2,50	2,50	2,50	2,50	3,00	3,00
cibuľa	0,40	0,34	0,60	0,51	0,75	0,64	1,00	0,85
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
olej	0,60	0,60	2,00	2,00	2,50	2,50	2,80	2,80
paprika červená mletá	0,01	0,01	0,02	0,02	0,05	0,05	0,07	0,07
múka hladká	0,40	0,40	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00
korenie čierne mleté			0,01	0,01	0,01	0,01	0,03	0,03
horčica	0,50	0,50	1,00	1,00	1,50	1,50	2,00	2,00
cibuľa	0,60	0,50	1,00	0,85	1,50	1,27	3,00	2,55
hmotnosť porcie v g	45		55		65		90	

Výrobný postup

Mäso umyjeme vcelku, osušíme, jemne zomelieme, pridáme očistenú, nadrobno nakrájanú cibuľu, soľ, mletú červenú papriku, mleté čierne korenie a dobre premiešame. Z pripravenej masy formujeme malé valčeky, ktoré obalíme v múke a opekáme 20 minút v horúcom oleji. Podávame s očistenou, nakrájanou cibuľou a horčicou. Pre deti materskej školy pečieme v rúre.
Príloha: zemiaky.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	738	177	11,37	12,6	3,7	4,5	0,4	17,1	1,3	0,004	0,2	0,1	1,0	2,3
B	1388	333	13,75	27,7	12,3	7,2	0,7	25,9	1,7	0,005	0,2	0,1	1,7	2,7
C	1727	415	15,97	34,5	15,3	10,0	1,0	35,9	2,0	0,006	0,3	0,2	2,4	3,4

D	1995	479	18,50	38,8	17,2	13,7	1,6	49,7	2,4	0,008	0,3	0,2	4,3	3,8